

立法院第十屆第二會期  
教育及文化委員會第3次全體委員會議

若開放含瘦肉精美豬進口，跨部會如何落實校園  
供應膳食之食材溯源管  
理、查驗機制及相關因應  
作為  
(書面報告)

報告機關：衛 生 福 利 部  
報告日期：中華民國 109 年 10 月 5 日

**主席、各位委員女士、先生：**

今天 大院第 10 屆第 2 會期教育及文化委員會召開全體委員會議，本部承邀列席報告，深感榮幸。茲就「若開放含瘦肉精美豬進口，跨部會如何落實校園供應膳食之食材溯源管理、查驗機制及相關因應作為」，提出專案報告，敬請各位委員不吝惠予指教：

### **壹、背景說明**

本部依據 108 年委託國立成功大學進行食用肉品暴露萊克多巴胺之健康風險評估結果，研擬殘留容許量草案，送請食品衛生安全與營養諮議會委員審查，並於 109 年 9 月 4 日召開諮議會，經充分討論及綜合評估，決定應嚴格訂定豬萊克多巴胺的殘留容許量。

109 年 9 月 7 日預告修正「動物用藥殘留標準」草案，增訂豬萊克多巴胺之殘留容許量分別為肌肉及脂（含皮） 0.01 ppm、肝及腎 0.04 ppm、其他可供食用部位為 0.01 ppm。該容許量依據所有年齡層國人之攝食量（包括小孩、幼兒、青少年、成年人、老人以及育齡婦女），只要食用符合標準的豬肉等產品，安全無虞。該標準已於 109 年 9 月 17 日發布修正，並訂於 110 年 1 月 1 日施行。

為清楚標示，方便民眾選擇，於 109 年 9 月 17 日公告豬肉及其可食部位之原料原產地標示規定，自 110 年 1 月 1 日起，含有豬肉及其可食部位之食品，不論包裝、散裝或直接供應飲食場所，皆應依規定標示所使用的原料原產地。

### **貳、跨部會合作確保校園午餐安全**

- 一、依據學校衛生法第 22 條，各級教育主管機關應會同農業及衛生主管機關定期抽查學校餐飲衛生，每學年至少一次，並由農業或衛生主管機關抽驗學校食品之衛生安全及品質。衛生單位負責查核自設廚房與團膳業者之食品安全衛生及抽驗。
- 二、學校自設廚房每年至少查核一次，查核作業環境衛生、人員衛生及製備流程等是否符合 GHP，並抽驗午餐成品及半成品，檢驗是否符合相關衛生標準。
- 三、有關供應校園午餐之團膳業者，應符合食品衛生安全管理規範（食品良好衛生規範準則 GHP、食品安全管制系統準則 HACCP）。本部食品藥物管理署已規劃 110 年度專案稽查，全面納入查驗範圍，每學年至少查核兩次，確認業者所使用之豬肉原料來源並檢驗乙型受體素。
- 四、此外，依據現行食品安全衛生管理法規定，所有食品業者皆應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件，該文件應載明原材料名稱、收貨日期或批號、數量、供應者之名稱、地址及其他聯繫方式等資訊，衛生單位亦可藉此追溯業者所使用之原材料。

### 參、結語

本部持續輔導食品業者正確標示豬肉原料原產地，落實邊境查驗及後市場稽查。檢驗不合格者及未依規定標示產地或標示不實者，將嚴格查處，確保校園食品衛生安全。

本部承 大院各委員之指教及監督，在此敬致謝忱，並祈各位委員繼續予以支持。